



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Закреплена за кафедрой **Технология пищевых производств**

Учебный план Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль **Технология продуктов животного происхождения**

Квалификация **магистр**

Срок обучения **2 года**

Форма обучения **очная** Общая трудоемкость **9 ЗЕТ**

Виды контроля в семестрах:

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	4(2.2)		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Итого ауд.	0	0	0	0
Контактная работа	30	30	30	30
Сам. работа	294	294	294	294
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	324	324	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

преподаватель Тимофеева Анастасия Дмитриевна

профессор Храмова Валентина Николаевна дбн

Рецензент(ы):

(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
02.07.2021 г. № 9

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н.

02.07.2021 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.	
Цель ГИА – установление уровня соответствия знаний, умений и навыков выпускника высшего учебного заведения характеристике профессиональной деятельности, регламентированной ФГОС ВО. Задачей ГИА является определение теоретической и практической подготовленности выпускника- магистра к выполнению профессиональных задач, соответствующих его квалификации.	
Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:	
– область профессиональной деятельности;	
– объекты профессиональной деятельности;	
– виды профессиональной деятельности.	
Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:	
– знание законодательной базы пищевой промышленности;	
– организацию и ведение технологических процессов, организацию и анализ полученных данных по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов;	
– организацию производственного контроля полуфабрикатов;	
– управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов;	
– разработку технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий, разработку технической документации и технических регламентов;	
– организацию контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;	
– организацию контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов;	
– разработку новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе научных исследований;	
– участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;	
– организацию и проведение научно-исследовательских работ в области сырья и продуктов животного происхождения и анализ результатов исследования;	
– знание основ педагогической деятельности.	
Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:	
– сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения;	
– гидробионты, продукты переработки (вторичные) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;	
– технологическое оборудование;	
– приборы;	
– нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;	
– международные стандарты;	
– методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;	
– простые инструменты качества;	
– системы качества;	
– базы данных технологического, технического характера;	
– данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.	
Выпускники, освоившие программу магистратуры, подготовлены к научно-исследовательскому виду профессиональной деятельности, что обусловлено потребностями рынка труда, научно-исследовательскими и материально-техническими ресурсами ВолГТУ.	
Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видом профессиональной деятельности, на который ориентирована программа магистратуры, готов решать следующие профессиональные задачи:	
– руководство составлением рабочих планов и программ проведения научных исследований и технических разработок, подготовка отдельных заданий для исполнителей;	
– сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по теме исследования, выбор методик и средств решения задачи;	
– разработка методики и организация проведения экспериментов и испытаний, анализ их результатов;	
– подготовка научно-технических отчетов, обзоров, публикаций по результатам выполненных исследований;	
– разработка физических и математических моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к профессиональной сфере;	
– фиксация и защита объектов интеллектуальной собственности;	

– управление результатами научно-исследовательской деятельности и коммерциализация прав на объекты интеллектуальной собственности;
– проведение патентных исследований с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и патентоспособности, а также определения показателей технического уровня проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения;
– знание основ психологии и педагогики;
ГИА осуществляет Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК), организуемая по образовательной программе направления 19.04.03 и утвержденная в установленном порядке. Одновременно в процессе ГИА оценивают готовность выпускников магистратуры к продолжению обучения в аспирантуре.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	БЗ
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Биотехнология продуктов из молочного сырья
2.1.2	Биотехнология продуктов из мясного сырья
2.1.3	Математическое моделирование технологических процессов и продуктов питания с заданными свойствами
2.1.4	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
2.1.5	Системные аграрно-пищевые технологии
2.1.6	Современные методы исследования пищевых продуктов
2.1.7	Управление инновациями
2.1.8	Управление качеством и безопасностью продуктов питания
2.1.9	Медико-биологические основы здоровьесберегающих технологий
2.1.10	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
2.1.11	Прогрессивные технологии производства продуктов питания животного происхождения
2.1.12	Производственная практика: Технологическая практика
2.1.13	Профессиональный иностранный язык
2.1.14	Технологическое предпринимательство
2.1.15	Информационно-коммуникационные технологии
2.1.16	Нутрициология
2.1.17	Сырьевые ресурсы молочной отрасли
2.1.18	Сырьевые ресурсы мясной отрасли
2.1.19	Управление проектами
2.1.20	Физическая химия биологических систем
2.1.21	Философия и методология науки
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)	
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	
<i>УК-1.1: Знает методы системного и критического анализа, методики разработки стратегии действий для выявления и решения проблемной ситуации</i>	
Результаты обучения: выпускник знает виды информации, состав информационного обеспечения систем управления пищевыми производствами и показатели качества информации; способы отображения пространственных форм на плоскости; принципы поиска, хранения информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	
<i>УК-1.2: Умеет анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, осуществляет поиск вариантов решения проблемной ситуации на основе доступных источников информации, применяя методы системного подхода и критического анализа преимуществ и рисков, разрабатывает стратегию действий и принимает конкретные решения по ее реализации с учетом практических последствий</i>	
Результаты обучения: выпускник умеет диагностировать появление проблемных ситуаций в организации, структурировать проблемную ситуацию; умеет определять пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектировать процессы по их устранению; работать с противоречивой информацией из разных источников; умеет разрабатывать и содержательно аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов	

<i>УК-1.3: Владеет методологией системного и критического анализа проблемных ситуаций, методиками целеполагания, определения способов достижения цели и разработки стратегии действий</i>
Результаты обучения: выпускник владеет навыками анализа проблемной ситуации, оценки надежности источников информации, планирования, прогнозирования, моделирования
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
<i>УК-2.1: Знает этапы жизненного цикла проекта, методы разработки и управления проектами</i>
Результаты обучения: выпускник знает принципы проектного подхода к управлению, характеристики основных фаз жизненного цикла проекта
<i>УК-2.2: Умеет разрабатывать проект с учетом анализа альтернативных вариантов его реализации, определять целевые этапы и основные направления работ, формировать план-график проектных работ и контроля их выполнения, объяснять цели и формулировать задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта, управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</i>
Результаты обучения: выпускник умеет формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления; умеет разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулировать цель, задачи, обосновывать актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения; умеет осуществлять мониторинг хода реализации проекта, корректировать отклонения, вносить дополнительные изменения в план реализации проекта, уточнять зоны ответственности участников проекта
<i>УК-2.3: Владеет методиками разработки и управления проектом, методами оценки потребности в ресурсах и эффективности проекта с учетом возможных рисков, навыками публичного представления проекта</i>
Результаты обучения: выпускник владеет навыками планирования и оценивания эффективности проекта
УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
<i>УК-3.1: Знает методы формирования команд, основы теории лидерства, стили и методы эффективного руководства коллективами, правила командной работы</i>
Результаты обучения: выпускник знает основные теории мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач; знает теории и принципы групповой динамики и командообразования
<i>УК-3.2: Умеет использовать стратегию сотрудничества, планировать работу в команде, определять роли и распределять задачи членам команды, применяя эффективные стили руководства групповой деятельностью для достижения поставленной цели с учетом прогнозируемых результатов личных и коллективных действий</i>
Результаты обучения: выпускник умеет использовать основные теории мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды; разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций; умеет вырабатывать стратегию сотрудничества и на ее основе организовать отбор членов команды для достижения поставленной цели; планировать и корректировать работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов; разрешать конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; организовать обсуждение результатов работы команды
<i>УК-3.3: Владеет навыками межличностных, групповых и организационных коммуникаций при организации и руководстве работой команды для достижения поставленной цели, выбора способов мотивации членов команды с учетом их личностных особенностей и организационных возможностей</i>
Результаты обучения: выпускник владеет современным инструментарием управления человеческими ресурсами; методами планирования командной работы; навыками распределения и делегирования полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия
УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
<i>УК-4.1: Знает современные информационно-коммуникационные технологии поиска, обработки и представления информации на русском и иностранном(ых) языках в существующих академических и профессиональных сообществах</i>
Результаты обучения: выпускник знает правила и нормы устной и письменной речи иностранного языка(ов); знает основные особенности языковых стилей: академического, научного, научно- популярного, делового; знает правила речевого этикета
<i>УК-4.2: Умеет работать с информацией и осуществляет деловую коммуникацию на русском и иностранном(ых) языках с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных технологий</i>
Результаты обучения: выпускник умеет выражать свои мысли в устной и письменной форме по профессиональной тематике; вести деловую переписку на иностранном(ых) языке(ах); умеет выбирать стиль общения в зависимости от цели и условий деловой коммуникации; строить свое выступление с учетом аудитории и цели общения; умеет строить свое выступление с учетом аудитории и цели общения; ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций на изучаемом языке
<i>УК-4.3: Владеет навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), участия в научной дискуссии на государственном языке РФ и/или иностранном(ых) языке(ах)</i>
Результаты обучения: выпускник владеет навыками просмотрового, поискового чтения и чтения с полным пониманием содержания прочитанного; навыками перевода с иностранного(ых) языка(ов) профессиональных текстов; навыками реферирования и аннотирования профессиональных текстов, в том числе на иностранном(ых) языке(ах); навыками публичного выступления, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)

УК-5: Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
<i>УК-5.1: Знает способы преодоления коммуникативных, образовательных, этнических и конфессиональных барьеров, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия при решении профессиональных задач</i>
Результаты обучения: выпускник знает основы профессионального самосовершенствования в менеджменте предпринимательства в процессе межкультурного взаимодействия; знает основные теории и концепции взаимодействия людей организации, включая вопросы мотивации
<i>УК-5.2: Умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач</i>
Результаты обучения: выпускник умеет организовать работу по повышению квалификации и профессионального мастерства в менеджменте предпринимательства в процессе межкультурного взаимодействия; умеет мотивировать персонал в процессе межкультурного взаимодействия для решения стратегических и оперативных управленческих задач
<i>УК-5.3: Владеет методами и навыками эффективного межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач</i>
Результаты обучения: выпускник владеет навыками организации деятельности по повышению квалификации и переподготовки в менеджменте; методами формирования и поддержания благоприятного психологического климата в организации с позиции
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
<i>УК-6.1: Знает методики самооценки, самоконтроля, саморазвития и основные аспекты здоровьесберегающих технологий</i>
Результаты обучения: выпускник знает основные принципы саморазвития, личностного и профессионального роста; требования рынка труда и предложения образовательных услуг; знает технологии, методы и приемы рефлексии
<i>УК-6.2: Умеет определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности для решения задач личностного и профессионального развития, принимая во внимание принципы сохранения и улучшения здоровья в процессе жизнедеятельности</i>
Результаты обучения: выпускник умеет использовать инструменты образования в течение всей жизни; строить профессиональную карьеру и определять стратегию профессионального развития; умеет находить и реализовывать резервы совершенствования профессиональной деятельности
<i>УК-6.3: Владеет техникой выстраивания собственной профессионально-образовательной траектории на основе управления познавательной деятельностью путем самооценки, самоконтроля и самообразования с использованием здоровьесберегающих подходов и методик</i>
Результаты обучения: выпускник владеет навыками применения способов и средства обеспечения планируемого уровня личностного и профессионального развития; навыками применения современных технологий и методов обеспечения планируемого уровня личностного и профессионального развития; навыками применения способов и средств проектирования индивидуального образовательного маршрута для обеспечения планируемого уровня личностного и профессионального развития; методами оценки своих ресурсов и их пределов
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
<i>ОПК-1.1: Знает факторы конкурентоспособности и показатели экономической эффективности работы предприятия</i>
Результаты обучения: выпускник знает теории и принципы стратегического менеджмента; принципы развития и закономерности экономического поведения организации на рынке; знает основы современной кросскультурной коммуникации; способы обобщения, анализа, восприятия значимой информации, необходимой для эффективной коммуникации
<i>ОПК-1.2: Умеет разрабатывать стратегию и инновационную политику предприятия для обеспечения конкурентоспособного развития</i>
Результаты обучения: выпускник умеет разрабатывать корпоративные, конкурентные и функциональные стратегии развития российских и международных компаний в условиях глобальной среды; умеет осуществлять эффективное деловое сотрудничество с партнерами различных национальных культур; использовать основные положения и методы межкультурных коммуникаций при решении профессиональных задач
<i>ОПК-1.3: Владеет навыками планирования мероприятий по разработке конкурентоспособной продукции и технико-экономического обоснования инноваций</i>
Результаты обучения: выпускник владеет методами стратегического анализа; навыками преодоления кросскультурных барьеров в условиях деловой коммуникации
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
<i>ОПК-2.1: Знает основные принципы и подходы к созданию новых продуктов питания различного назначения</i>
Результаты обучения: выпускник знает ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; знает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; знает технологию производства продуктов питания животного происхождения; знает оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; знает методы оценки качества продукции

<i>ОПК-2.2: Умеет анализировать технологические процессы с целью совершенствования производства и оптимизации показателей качества продукции</i>
Результаты обучения: выпускник умеет проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения; умеет разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания животного происхождения
<i>ОПК-2.3: Владеет навыками проведения мероприятий по научно-экспериментальному обоснованию новых технологических решений производства продукции различного назначения</i>
Результаты обучения: выпускник владеет навыками организации разработанных мероприятий по совершенствованию технологических процессов продукции
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
<i>ОПК-3.1: Знает основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства</i>
Результаты обучения: выпускник знает современные специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, методов интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач
<i>ОПК-3.2: Умеет применять новые высокотехнологичные решения в управлении качеством продукции и организовывать контроль производства согласно выбранной системе</i>
Результаты обучения: выпускник умеет применять современные методы и разработки новых технологических решений
<i>ОПК-3.3: Владеет способностью оценивать критические контрольные точки, разрабатывать и выполнять мероприятия системы контроля и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов</i>
Результаты обучения: выпускник владеет навыками оценивания риск и определения меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов
ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения
<i>ОПК-4.1: Знает современные информационные технологии и программное обеспечение, позволяющие моделировать продукты и проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения</i>
Результаты обучения: выпускник знает ассортимент продукции питания животного происхождения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; знает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания
<i>ОПК-4.2: Умеет применять необходимое программное обеспечение для моделирования новых продуктов питания и верификации их свойств и состава в отношении заданных</i>
Результаты обучения: выпускник умеет использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов; умеет разрабатывать новый ассортимент продукции питания животного происхождения, организовывать ее выработку в производственных условиях; умеет проектировать технологические процессы производства продуктов питания
<i>ОПК-4.3: Владеет навыками построения математических моделей пищевых систем и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения для виртуальной оптимизации их состава, свойств и режимов выработки</i>
Результаты обучения: выпускник владеет методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания; приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания животного происхождения и технологий приготовления; способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях
ОПК-5: Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач
<i>ОПК-5.1: Знает научно-практические аспекты проведения научных исследований</i>
Результаты обучения: выпускник знает правила использования современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах
<i>ОПК-5.2: Умеет ставить задачи, планировать схему, выбирать методы и методики экспериментальных исследований и представлять результаты научных экспериментов</i>
Результаты обучения: выпускник умеет использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ; применяет знания современных методов исследований; собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретирует необходимые данные для формирования суждений по научным проблемам
<i>ОПК-5.3: Владеет способностью самостоятельно выполнять комплексные исследования в соответствии с современным уровнем развития науки и техники</i>
Результаты обучения: выпускник владеет навыками оформления, представления и доклада результатов выполненной работы
ОПК-6: Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации

ОПК-6.1: Знает опыт успешных профессионалов педагогической деятельности по образовательным программам направления "Продукты питания животного происхождения"
Результаты обучения: выпускник знает принципы, методы и пути достижения образовательных результатов и способы оценки результатов обучения; основные подходы к разработке научно-методического обеспечения реализации программ
ОПК-6.2: Умеет составлять методические указания для изучения технологии и методов контроля качества продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: выпускник умеет разрабатывать целевой, содержательный и организационный разделы основных и дополнительных образовательных программ; разрабатывать элементы содержания программ и осуществлять их отбор с учетом планируемых образовательных результатов, умеет определять планируемые образовательные результаты
ОПК-6.3: Владеет навыками разработки научно-методического обеспечения образовательных программ по технологии продуктов животного происхождения
Результаты обучения: выпускник владеет навыками разработки целевого, содержательного и организационного разделов основных и дополнительных образовательных программ с учетом планируемых образовательных результатов; осуществления проектирования основных и дополнительных образовательных программ с учетом планируемых образовательных результатов; отбора и структурирования содержания основных и дополнительных образовательных программ; реализации профессиональной деятельности по разработке научно-методического обеспечения реализации основных и дополнительных образовательных программ
ПК-1: Способен руководить испытаниями перспективных технологий производства новых продуктов питания
ПК-1.1: Знает о достижениях науки и передовой технологии в области производства и методов исследования продукции из сырья животного происхождения
Результаты обучения: выпускник знает принципы и методы обогащения продуктов питания животного происхождения; знает способы реализации современных достижений науки и передовой технологии при обогащении продуктов питания животного происхождения; знает современное оборудование, приборы и современные методы исследований и технологии, применяемые в области продуктов питания животного происхождения и анализа и контроля пищевых производств в научно-исследовательских работах
ПК-1.2: Умеет планировать и проводить эксперименты для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в области проектирования новых продуктов
Результаты обучения: выпускник умеет осваивать и применять современные достижения науки и передовой технологии в области современных проблем обогащения продуктов питания животного происхождения; умеет осуществлять выбор современных методов исследований и оборудования и пользоваться современной техникой при выполнении научно-исследовательских работ
ПК-1.3: Владеет навыками сбора, обработки, анализа и систематизации результатов испытаний, оформления отчетов, обзоров, публикаций по теме исследования
Результаты обучения: выпускник владеет навыками применения современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах; способностью осваивать современные достижения науки и передовой технологии в области современных проблем науки, связанных с обогащением продуктов питания животного происхождения
ПК-2: Способен применять прогрессивные технологии и подходы к производству продуктов питания животного происхождения для достижения стратегических целей устойчивого развития
ПК-2.1: Знает методологические основы проектирования перспективных продуктов питания с заданными свойствами и составом, теоретические и практические аспекты современных и прогрессивных технологий
Результаты обучения: выпускник знает современные методы исследования при проектировании технологий продуктов питания из сырья животного происхождения; знает -принципы, оборудование при использовании современных методов исследований
ПК-2.2: Умеет оценивать инновационно-технологические риски и потенциал коммерциализации разработок перспективных продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: выпускник умеет проводить проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения; умеет самостоятельно применять принципы, методы, методики, оборудование при использовании современных методов исследования
ПК-2.3: Владеет навыками разработки и апробации новых рецептурных и технологических решений для производства перспективных продуктов питания животного происхождения различного назначения
Результаты обучения: выпускник владеет способностью и готовностью применять знания современных методов исследований при проектировании технологий продуктов питания из сырья животного происхождения; навыками использования современного оборудования